GAS NATURAL
PARA USO CON
GAS NATURAL

Modelo No. 4539937
ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

Este juego de piezas de conversión para uso con gas natural se puede usar ÚNICAMENTE con las parrillas Dual Fuel™.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-800-241-7548

ADVERTENCIA

- **Antes de armar y cocinar** con esta parrilla, lea y siga todas las instrucciones de seguridad, armado y de uso y mantenimiento de esta guía.
- El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

DUAL FUEL™

CONVERSION-READY
CONVERSIÓN-INMEDIATA
Easily converts from (LP) liquid propane to (NG) natural gas
Conversión fácil de propano líquido (PL) al gas natural (GN)
Visit the grill accessory aisle for a complete kit.
Visite el pasillo de accesorios para parrillas para adquirir un kit completo.

Tiempo estimado de armado: De 45 a 60 minutos

Las siguientes son marcas registradas por W.C. Bradley Co. ante la Oficina de patentes y marcas comerciales de Estados Unidos: Char-Broil®; America's Legendary Barbeque Company®; American Gourmet®; Bandera®; BrushHawg®; CB940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; DiamondFlame®; Everybody Grills®; Everybody Outside®; FastStart®; Fireball®; Firenzy®; FlavorMaster®; Grill2Go®; Grill2Go® Express®; Grill Lovers®; H20 Smoker®; Keepers of the Flame®; New Braunfels Smoker Company®; Oklahoma Joe's®; Patio Bistro®; Patio Caddie®; Patio Kitchen®; Precision Flame®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; The Big Easy®; The Minute Grill ®; Trentino®; Wild West Tradition®; y las siguientes marcas:

Char-Broil®

®

Las siguientes marcas comerciales pertenecen a W.C. Bradley Co.: Commercial Series™; Designer Series™; Grill2Go® Advantage™; Longhorn™; Double Chef™; QuickSet™; Ready When You Are™; Hog and Yard Bird™; You Bring the Party™; SureFire™; Universal Grill Parts™

TEC™ es una marca comercial de Tec Infrared Grills.

Protegido por una o más de las siguientes patentes en Estados Unidos: 4,989,579; 5,421,319; 5,458,309; 5,579,755; 5,996,573; 6,114,666; 6,135,104; 6,209,533; 6,279,566; 6,331,108; 6,484,900; 6,526,876; 6,595,197; 6,640,799; 6,640,803; 6,729,873; 6,739,473; 6,749,424; 6,863,100; 6,935,327; 6,951,213; 6792,935; 7,047,590; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D406,005; D406,009 ; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D417,588; D422,516; D423,876; D428,303; D430,772; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D443,464; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D450,544; D451,759; D454,028; D454,031; D455,205; D455,206; D456,202; D456,222; D456,223; D457,789; D458,520; D458,760; D458,802; D459,088; D459,148 D459,149; D459,161; D459,163; D459,586; D459,943; D460,312; D460,313; D460,318; D461,359; D465,123; D465,693; D466,307; D466,439; D466,752; D473,414; D474,371; D477,498; D477,501; D477,504; D477,506; D477,746; D478,471; D478,472; D480,914; D491,410; D494,009; D494,413; D498,523; D500,359; D504,048; D530,098; D535,000; Canadá: 87,743; 87,744; 97,504; 99,355; 102,037; 104,200; 2,315,567; 2,336,036; Francia: 010,231; 010,422; 010,590; 010,849; 1,089,646; Alemania: 1,089,646; Corea del Sur: 384,565; China: 99,127,066.5; Reino Unido: 2,099,402; 1,089,646. Otras patentes en trámite.

TM REVISION 00

© 2008 Char-Broil, LLC · Columbus, GA 31902 · Impreso en EE UU · Instrucciones de armado © 2008

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad.....2
Símbolos de seguridad.....2
Medidas de seguridad para la instalación 3
Seguridad con los alimentos 3-4
Uso y mantenimiento 4-11
Lista de piezas / vista esquemática 12
Unidad de quemador principal.....13-17
Conversión a quemador con manguera para gas natural 17-18
Conversión del quemador lateral.....18-21
Resolución de problemas. 22

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos

Para solicitar piezas de repuesto o accesorios no amparados por la garantía, visite nuestro portal en **www.charbroil.com** o llame al 1-800-241-7548, y uno de nuestros agentes, cordiales y idamente capacitados, lo atenderá gustosamente.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

USO Y MANTENIMIENTO

Conexiones de gas natural y reguladores de servicio para una presión mayor que 1/2 lb./pulg.2.

Antes de 1998, todos los reguladores de gas residual estaban configurados con una presión de salida de una columna de agua de 7 pulgadas.

En la edición de 1998 de NFPA 54, el Código nacional sobre gases combustibles, se introdujo un cambio por el que se permite el uso de reguladores de servicio de 2 y de 5 lb./pulg.2.

Con este cambio, también se exige que se conecte un regulador en línea entre el regulador de servicio y el regulador del aparato, si se usa el sistema de 2 o de 5 lb./pulg.2. Este regulador adicional no se suministra con el producto.

Es posible que un consumidor, que haga la conexión por sí mismo, o un plomero, que no la revise, coloque la toma en una línea de 2 o 5 lb./pulg.2. Si se suministra una presión de 2 lb./pulg.2 o mayor, al regulador del aparato de ciertas parrillas, éste se cerrará sin dejar pasar nada de gas a la parrilla. Otros puntos dignos de consideración son el receptáculo del dispositivo de conexión rápida y la manguera que han sido diseñados para una presión nominal de 1/2 lb./pulg.2.

Si el receptáculo del dispositivo de conexión rápida, la manguera y la parrilla están conectadas adecuadamente y, aún así, no reciben gas, es necesario verificar la presión de suministro. Si la presión es mayor que 1/2 lb./pulg.2, compruebe que haya un regulador en línea.

Si la parrilla ha sido sometida a una presión excesiva, es posible que el regulador se haya dañado. En ese caso, lo mejor es cambiar el regulador.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes afilados, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos, que en el estado de California se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada. Debe comprar un juego de piezas de conversión para usarla con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma *ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano (o Propane Storage and Handling Code), o ANSI A 119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard for Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.*
- Todos los accesorios eléctricos (como el asador) deben estar conectados a tierra, de conformidad con los códigos locales, o con el *Código nacional sobre electricidad (o National Electrical Code), ANSI / NFPA 70 o el Código canadiense de normas eléctricas (o Canadian Electrical Code) , CSA C22.1*. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejado de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.**

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

ADVERTENCIA

No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas y de incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Comuníquese con la Línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener mayor información, al 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10.00 h y las 16.00 h.

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Use un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.

La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 165° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.

La temperatura de las hamburguesas hechas con carne molida de cualquier tipo, debe alcanzar 160° F, y el color de su centro debe ser marrón, sin jugos de color rosado. Los filetes, asados y chuletas de res, de ternera y de cordero se pueden asar a 145° F. La temperatura de todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160° F.

NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.

Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las carnes ya cocidas por completo como los perros calientes, áselos a 165° F, o hasta que humeen.

ADVERTENCIA: Para asegurarse que la comida se pueda comer sin peligro, debe cocinarse a las temperaturas internas mínimas señaladas en la página siguiente.

USDA* Temperaturas internas mínimas de cocción	
Pescado	145°F
Cerdo	160°F
Platos a base de huevos	160°F
Filetes y asados de carne de vaca, Ternera o cordero	145°F
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	160°F
Pollo entero (pavo, pollo, pato, etc.)	165°F
Carne de pollo molida o en trozos (Pechugas de pollo, etc.)	165°F

*Departamento de Agricultura de Estados Unidos

ADVERTENCIA

Las ollas de más de 6 cuartos de galón de capacidad pueden ser demasiado pesadas para la repisa del quemador lateral y ocasionar daños a las piezas del carrito de la parrilla.

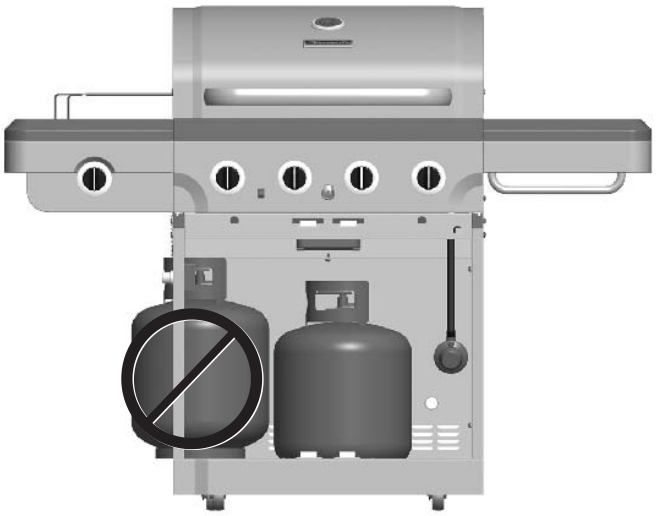
ADVERTENCIA

1. **No almacene ni use gasolina u otros líquidos o gases inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato a gas.**

USO Y MANTENIMIENTO

PELIGRO

NUNCA guarde los tanques de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.



Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.

Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas.

Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y del aparato, y llame a los bomberos.

Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

1. CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo de la repisa inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
2. **Los tanques de gas desconectados,** guardados o en transporte, deben tener instalada una tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en espacios cerrados, como cocheras abiertas, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.
3. No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas

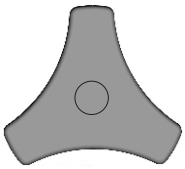
El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).

2. Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o para Canadá, según las especificaciones de la norma CAN/CSA-B339, para cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas. del Ministerio de Transporte de Canadá (CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.

3. La válvula del tanque de gas debe tener:

- -Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
- -Una válvula de paso de seguridad.
- - un dispositivo de seguridad volumétrica certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. Para evitar que se dañe, Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

4. El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

- **Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. Para su seguridad, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.**
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.
- **Carga de los tanques de gas propano**
- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar NUNCA el tanque de gas a más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de Tanques de gas de este manual.

Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Verifique que los tanques de gas, nuevos o de recambio, no tengan fugas ANTES de conectarlos a la parrilla.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia seguridad

Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.

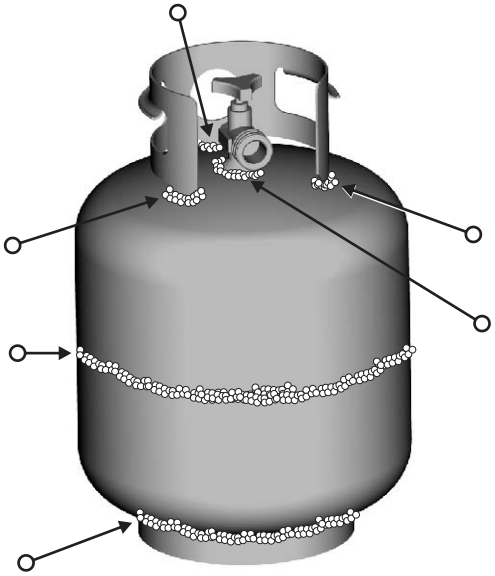
No fume durante la prueba para detectar fugas.

No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.

La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.

Use una brocha de pintura limpia y una solución de agua y jabón suave, a partes iguales. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

No use productos de limpieza del hogar. Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

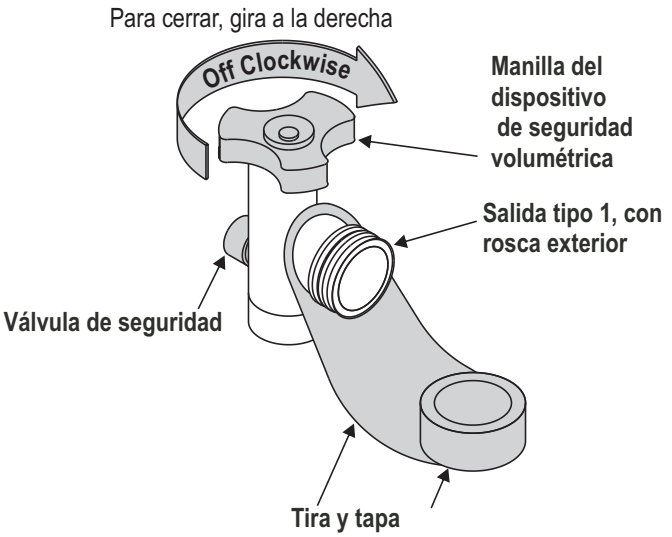


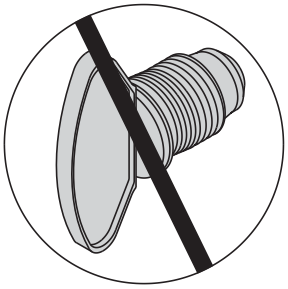
ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

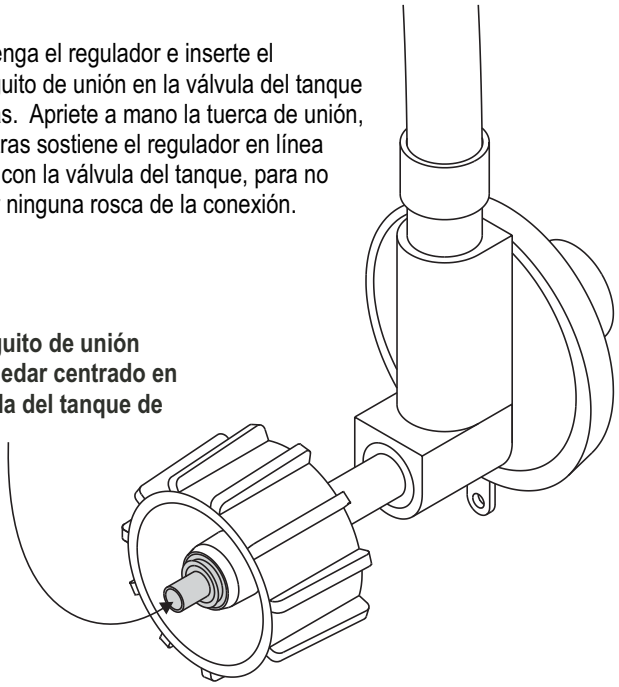
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Consulte la sección de armado del manual de su parrilla).
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando la manilla del dispositivo de seguridad volumétrica en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo.**
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.


Para cerrar, gira a la derecha
Off Clockwise
Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica
Salida tipo 1, con rosca exterior
Válvula de seguridad
Tira y tapa

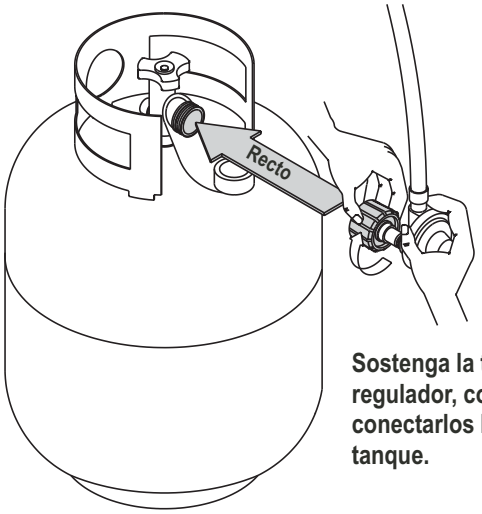


No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.



El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.



Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano (continuación)

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola **hasta que no se mueva más**. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.**

NOTA:
Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

PELIGRO

No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

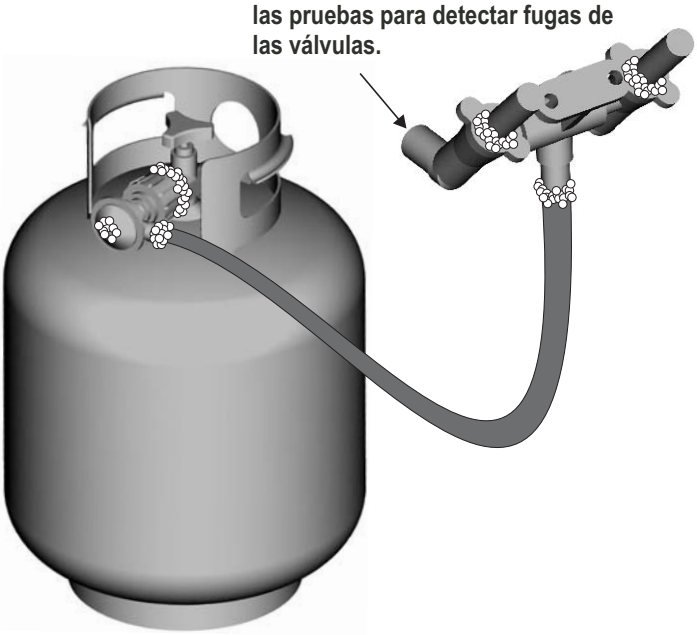
ADVERTENCIA

El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
En caso de detectar una fuga en cualquier momento, **DETÉNGASE** y llame a los bomberos.
Si no puede detener una fuga de gas, ¡***CIERRE DE INMEDIATO*** la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor de gas o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.**
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un ***sonido de ráfaga***, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.

Nunca retire del extremo de la válvula el agujero de paso roscado durante las pruebas para detectar fugas de las válvulas.



5. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas. Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-888-430-7870.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

ADVERTENCIA

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

-No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.

-Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.

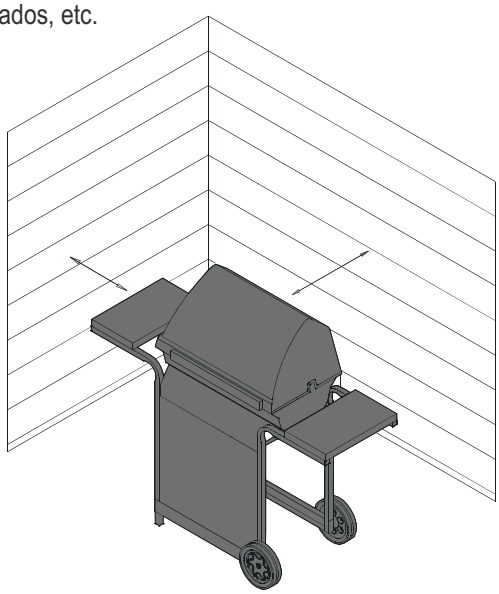
-No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.

-Revise periódicamente las llamas del quemador.

-Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. **NUNCA la use en lugares cerrados**
tales como cocheras, garajes, porches patios techados o bajo estructuras techadas de cualquier tipo.

-No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. (Salvo que las briquetas vengan con su parrilla)

-Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.
Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tales como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



Para personas que viven en apartamentos:
Pídale al administrador de su edificio que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.

Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.

Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.

Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- **Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.**
- El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- La bandeja para la grasa **debe** estar colocada en la parrilla, y se debe vaciar cada vez después de usar la parrilla. No retire la bandeja para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies cuando la parrilla esté aún caliente.
- Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el tanque de gas (del carrito de la parrilla).
- No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- Si se presenta algún problema con la parrilla lea la sección *Resolución de problemas* del manual de la parrilla.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

ADVERTENCIA

No es posible apagar el fuego provocado por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o quemando los residuos de comida con la llama alta. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.

ADVERTENCIA

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

ADVERTENCIA

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Cómo usar el encendedor

No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.
Encienda los quemadores uno por uno.

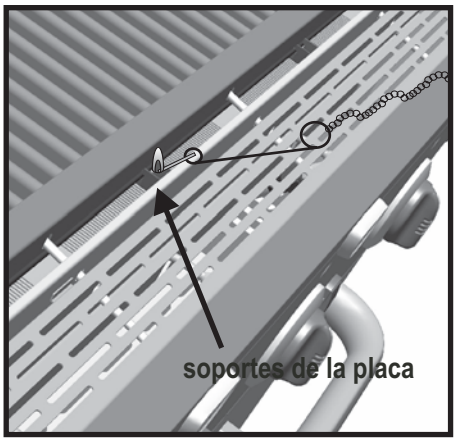
1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de **APAGADO**.
2. **ABRA** el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. Abra la tapa durante el encendido.
4. Para encender, gire la válvula de control del quemador hasta la posición .
5. **Oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO** hasta que se encienda el quemador.
6. Si no se enciende en 5 segundos, gire los controles de los quemadores a la posición de **APAGADO** , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
7. Encienda los demás quemadores repitiendo los pasos del 4 al 6 para cada quemador.

Si el encendedor aún no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.

Encendido con fósforos del quemador principal

No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

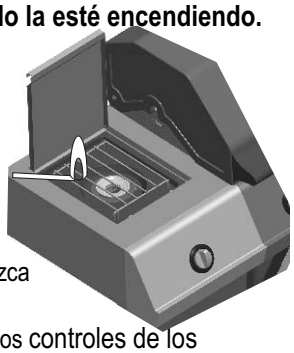
1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de **APAGADO**.
2. Abra la tapa durante el encendido. **ABRA** el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. Coloque un fósforo en el portafósforos (que cuelga de un lado del carrito), Encienda el fósforo y cóloquelo en el orificio de encendido del quemador que desee encender. Los orificios de encendido están ubicados en la parte delantera de las rejillas de cocción, entre los soportes de montaje de las placas de emisión.
4. Oprima y gire la perilla de control a la graduación alta , para que se encienda el quemador que desea utilizar. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
5. Si no se enciende en 5 segundos, gire el control de los quemadores a la posición de **APAGADO** , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
6. Encienda los demás quemadores repitiendo los pasos del 3 al 5 para cada quemador.



Cómo encender el quemador lateral con fósforos

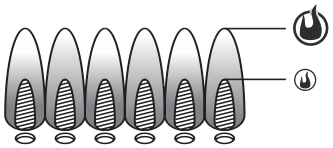
No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Abra la tapa durante el encendido. ABRA el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación ALTA . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Si no se enciende en 5 segundos, gire los controles de los quemadores a la posición de **APAGADO** , espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.



Control de la llama del quemador

Saque las rejillas de cocción y las bandejas. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación a la graduación . Deberá ver una llama más reducida en la graduación que en la graduación . Haga también un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de *Resolución de problemas*, del manual de su parrilla.



Cómo apagar la parrilla

Gire todas las perillas de control a la **posición** de APAGADO. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

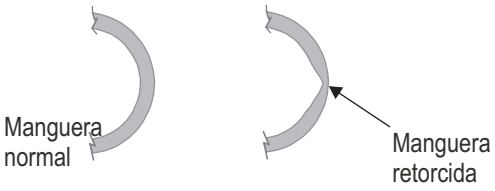
CIERRE el paso de gas desde el tanque. Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o entre el quemador y el electrodo. Si no oye el chasquido o si no ve la chispa, lea la sección *Resolución de problemas* en el manual de la parrilla .

Control de la válvula

IMPORTANTE: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas. Las perillas se traban al llegar a la posición de APAGADO. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO.** Las válvulas deben girar con un movimiento uniforme.

Control de la manguera

Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes n estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.



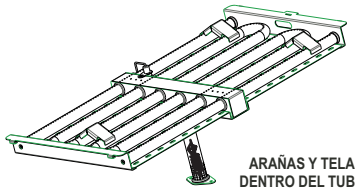
Prueba para detectar fugas

1. **Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.**
2. Verifique que la manguera de gas esté bien conectada a la fuente de suministro de gas.
3. Abra completamente la fuente de suministro de gas. Si escucha un *sonido de ráfaga*, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar**.
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.

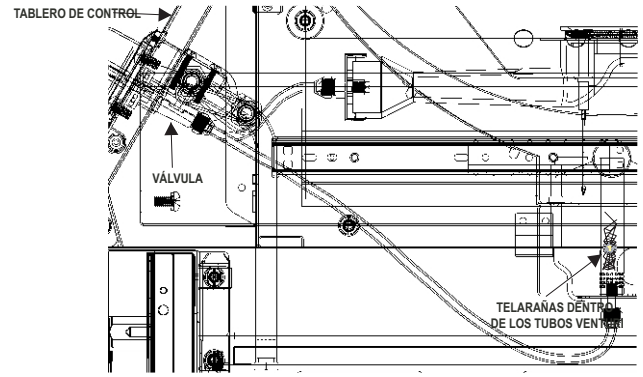
5. **Si aparecen** burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre inmediatamente la fuente de suministro de gas y apriete la conexión. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.**Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera, llamando al centro de servicio para parrillas al 1-888-430-7870.
6. Siempre cierre la fuente de suministro de gas después de hacer la prueba para detectar fugas.

ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido “fogonazos”. Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Limpieza general de la parrilla

No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica **(y nunca se deben pintar)**. Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**

Limpieza general de la parrilla (continuación)

Piezas plásticas: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

Superficies porcelanizadas: Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

Superficies pintadas: Lávelas con un detergente delicado o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.

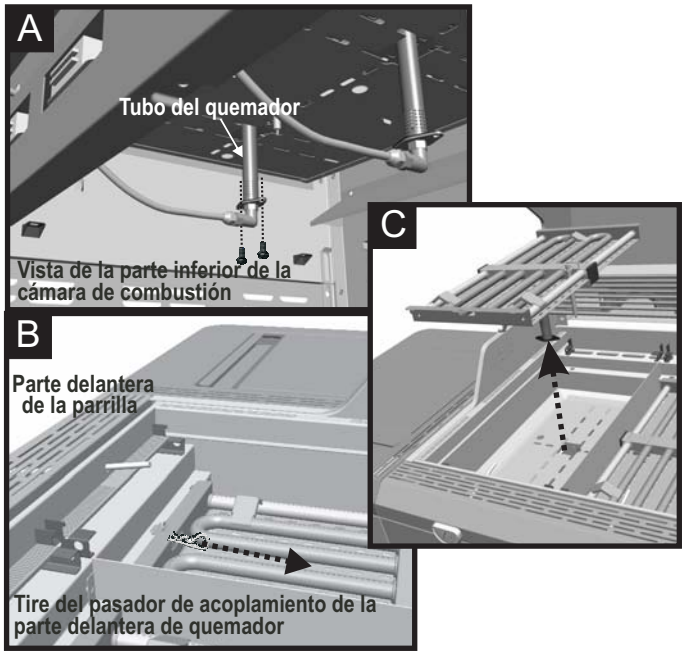
Superficies de acero inoxidable: Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.

Superficies para cocinar: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire la bandeja para la grasa de la parte posterior de la parrilla.
3. Abra las puertas, retire el protector contra el calor y el recipiente para la grasa de debajo de la cámara de combustión.
4. Retire los tornillos que sujetan el soporte para el agujero de paso con el tubo.
   Figura A.
5. Saque las rejillas de cocción y las placas de radiación.
6. Retire el pasador de acoplamiento de la parte delantera del quemador para desconectarlo.
   Figura B.
7. Levante con cuidado el quemador, lo suficiente para dejar expuesto el cable.
   Separe el cable del electrodo, ubicado debajo del quemador.
8. Saque con cuidado el quemador para limpiarlo. **Figura C.**
9. Mientras lo limpia, verifique que el cable del encendedor no esté doblado o roto.


A
Tubo del quemador
Vista de la parte inferior de la cámara de combustión
B
Parte delantera de la parrilla
Tire del pasador de acoplamiento de la parte delantera de quemador
C

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Use la que le resulte más fácil.

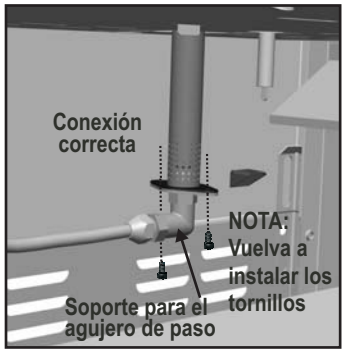
A. Doble un alambre rígido (un gancho de alambre liviano para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.

B. Use un cepillo para botellas delgado y de mango flexible, (no use cepillos de cerdas de alambre de latón), pase el cepillo varias veces por la parte interior del tubo de cada quemador.

C. **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

10. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
11. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
12. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si detecta grietas u orificios muy grandes, cambie el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos de los quemador deben estar correctamente conectados a los soportes de los agujeros de paso del quemador Vea las ilustraciones a la derecha.



13. Después de limpiarlo, vuelva a colocar el quemador en la cámara de combustión y conecte el cable de electrodo en el conector, debajo del quemador.
14. Coloque el quemador en su sitio y vuelva a instalar el pasador de acoplamiento.
15. Debajo de la cámara de combustión, fije el soporte del agujero de paso en el tubo del quemador con los tornillos que retiró antes.
16. Vuelva a instalar el recipiente para la grasa, el protector contra el calor, la bandeja para la grasa, la placa de radiación y las rejillas de cocción.

Cómo guardar su parrilla

-Limpie las rejillas de cocción.
-Guárdela en un lugar seco.
-Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado, lejos del alcance de los niños.
-Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. Elija una de las varias fundas de parrilla que ofrece el fabricante.
-Guarde la parrilla en espacios cerrados ÚNICAMENTE si ha cerrado la válvula de gas del tanque y ha desconectado y retirado el tanque de la parrilla. Guarde el tanque al aire libre.
-Antes de volver usar la parrilla después de haberla tenido guardada, lea y siga las instrucciones *Limpieza de la unidad del quemador*.

Esta unidad debe ser instalada con tubería rígida que satisfaga las normas del National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles).

ADVERTENCIA

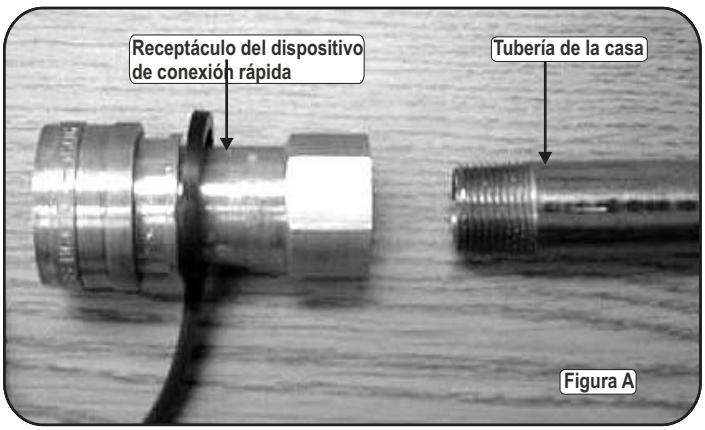
No use la manguera flexible para gas, que viene con la unidad, en la instalación de los modelos para empotrar.

Cómo conectar su parrilla a la fuente de suministro de gas natural.

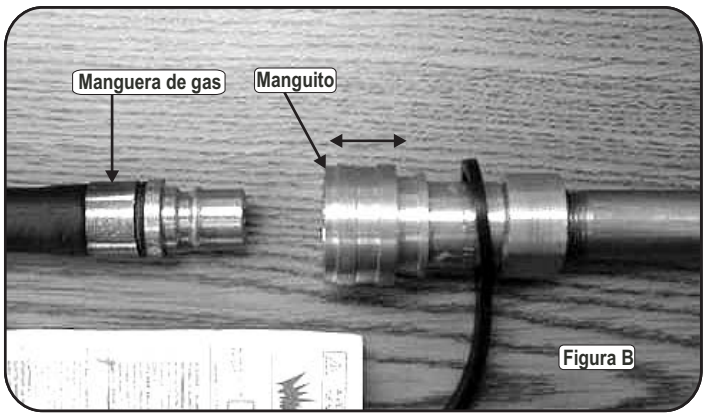
1. **Se recomienda que un profesional calificado instale una válvula de cierre entre la tubería de suministro y el receptáculo, pero esto no es un requisito del National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles). La conexión al receptáculo debe hacerse al aire libre.**
2. Forre la boquilla de la tubería de suministro con cinta para tubos o con cinta de teflón. Enrosque el receptáculo en la tubería de suministro de gas (la fuente de suministro de gas de la casa) como se ilustra abajo, en la **figura A**, y apriételo con la llave.

ADVERTENCIA

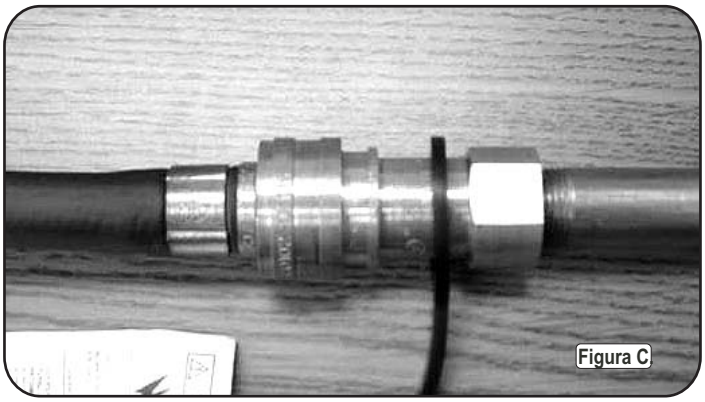
El receptáculo del dispositivo de conexión rápida no debe quedar nunca conectado a la parrilla. En el receptáculo se indica la dirección del paso de gas.



3. Retroceda el manguito del receptáculo del dispositivo de conexión rápida e introduzca el extremo suelto de la manguera de gas en el receptáculo. Suelte el manguito y continúe empujando la manguera dentro del receptáculo hasta que el manguito se trabe en su lugar. Vea la **figura B.**



4. Cuando se conectan el receptáculo del dispositivo de conexión rápida y la manguera de gas, se abre automáticamente una válvula en el receptáculo para permitir el paso libre de gas. Cuando se desconecta la manguera de gas, la válvula del receptáculo se cierra positiva e instantáneamente. Debido a que la válvula cierra positivamente el paso de gas en el receptáculo, se puede desconectar la parrilla de la fuente de suministro de gas desconectando la manguera de gas del receptáculo del dispositivo de conexión rápida. El receptáculo debe dejarse incorporado a la fuente de suministro de gas (la tubería de la casa). La **figura C,** abajo, ilustra la conexión correcta de la manguera y el receptáculo.



Cuando se arma adecuadamente, la manguera de gas no puede retirarse sin retroceder el manguito del dispositivo de conexión rápida. Para desconectarla, retroceda el manguito y tire del conector para sacarlo del mismo (esto cierra automáticamente el gas).

Tenga presente que la manguera y la unidad son clasificadas por la C.S.A. para gas natural, gas procesado, gas mezclado y para petróleo licuado, y para mezclas de gas de petróleo licuado con aire, sobre la base de una gravedad específica de 0.64 para 1000 BTU por pie cúbico de gas, a una caída de presión de una columna de agua de 0.3 pulgadas. Con esta parrilla debe usarse únicamente mangueras aprobadas según la norma ANSI Z21.54.

El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante toda prueba de presión que se haga del sistema, a una presión de prueba mayor que 1/2 lb./pulg.2 (3.5 kPa).

El aparato debe quedar aislado del sistema de tubería de suministro de gas, cerrando la válvula de cierre manual individual durante toda prueba de presión que se haga del sistema, a una presión de prueba igual a o menor que 1/2 lb./pulg.2 (3.5 kPa).

ADVERTENCIA

No use tubos rígidos de metal de ninguna clase para conectar este tipo de parrillas a una fuente de suministro de gas natural. Use sólo la manguera especificada por el fabricante. El usar tuberías rígidas de metal o tuberías de metal con muchas curvas es una práctica insegura. El movimiento de la parrilla puede producir la rotura de la tubería de metal.

LISTA DE PIEZAS / VIST

Nota: Las ilustraciones no son a escala.

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
A	3	Marco para quemador principal a gas natural	80004350
B	1	Marco para quemador lateral a gas natural	80004350
C	1	Herramienta para agujeros de paso	8004378
D	1	Manguera para gas natural de 10 pies, 3/8"	3492623
E	3	Orificio para gas natural, para el quemador principal (punto amarillo No. 55)	80018401

A

B

C

D

No. 55
Punto amarillo

E

Herramientas necesarias para el armado:

Herramienta para agujeros de paso; que viene incluida.

Llave inglesa; que no viene incluida

Destornillador Phillips No.2 normal; que no viene incluido

NOTA: Le recomendamos que use destornilladores con punta imantada, pero no es imprescindible.

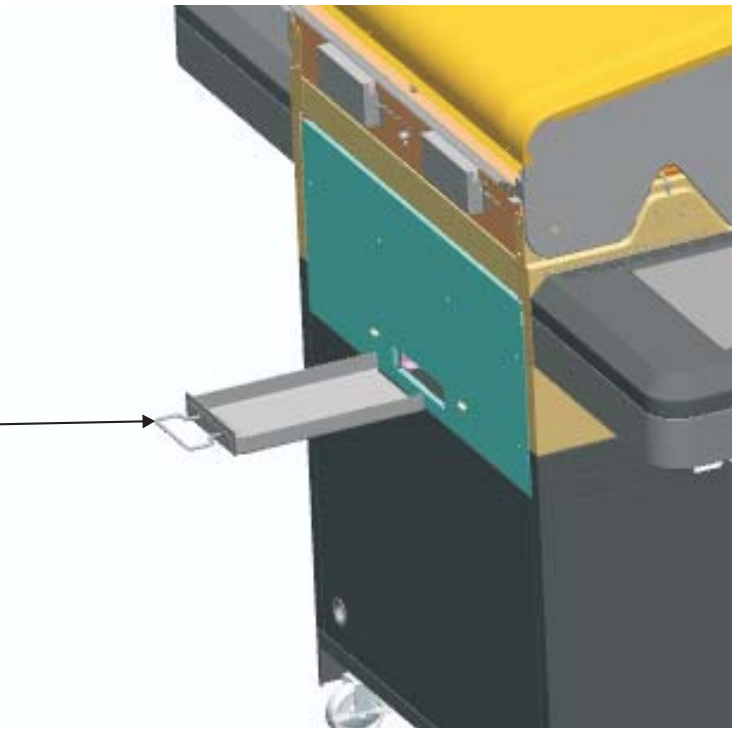
Tiempo estimado de armado: De 45 a 60 minutos

Conversión del quemador principal

1

- Primero, verifique que todas las perillas de control estén en la posición de APAGADO, que la válvula del tanque de gas propano esté cerrada, que el tanque esté desconectado del regulador y que haya sido retirado de la parilla.

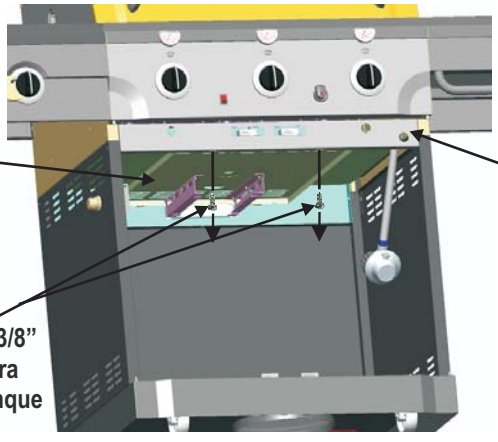
- Luego, en la parte posterior de la parrilla, retire el recipiente para la grasa.

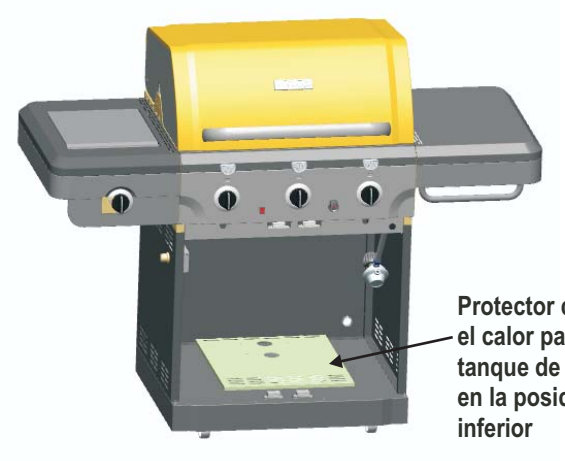


2

Retire el protector contra el calor para el tanque de gas propano

- Abra las puertas del mueble. Retire las cosas que tenga guardadas en el mueble.
- Con un destornillador Phillips No.2, retire los dos tornillos No.8 de 3/8" que fijan el protector contra el calor al estribo de las puertas. **Nota: La parte posterior del protector contra el calor está fijada por las lengüetas en las ranuras.**
- Sujete la parte delantera del protector, gírelo hacia abajo y jálelo, para zafar las lengüetas de las ranuras del panel posterior.
- Coloque el protector sobre la repisa inferior, para guardarla.


Protector contra el calor para el tanque de gas
Estribo para las puertas
Retire los 2 tornillos No. 8 de 3/8" del protector contra el calor para el tanque de gas



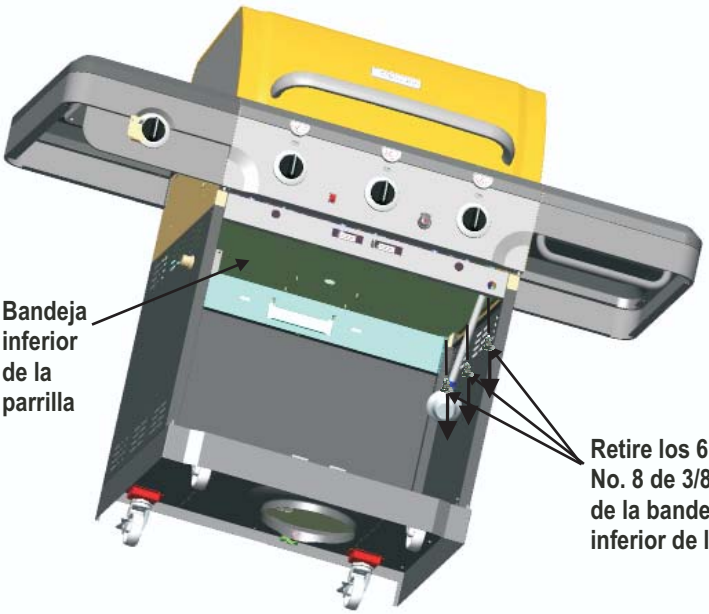
NOTA: Para mayor claridad, las puertas del mueble no aparecen en la ilustración
NO retire las puertas del mueble

Conversión del quemador principal (continuación)

3

Retire la bandeja inferior de la parrilla

- Con un destornillador Phillips No. 2, retire los seis tornillos No. 8 de 3/8" que fijan la bandeja inferior a la parte inferior de la parrilla.
- Para retirarla, sujete la parte delantera de la bandeja inferior, gírela hacia abajo y jálela hacia delante.
- Colóquela sobre la repisa inferior para guardar la parrilla.

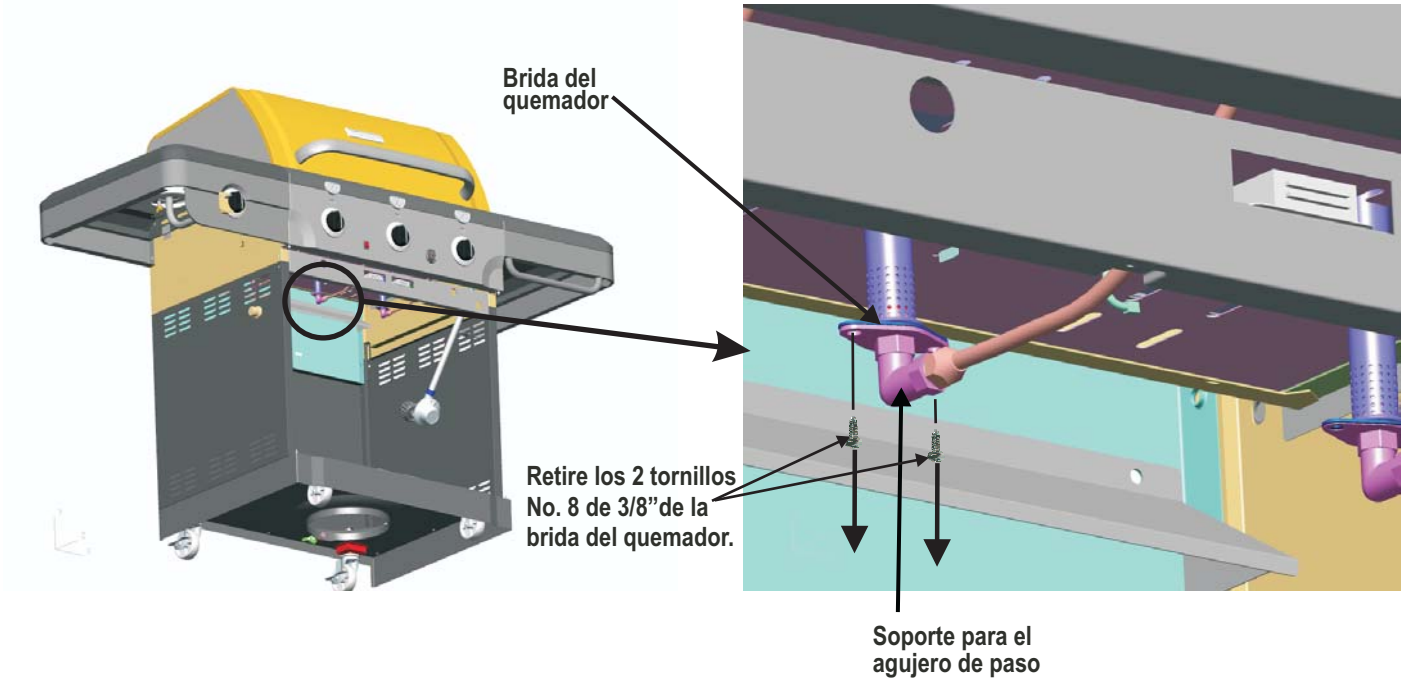


NOTA: Para mayor claridad, las puertas del mueble no aparecen en la ilustración
NO retire las puertas del mueble

4

Retire los agujeros de paso de gas

- Con un destornillador Phillips No. 2, retire los dos tornillos No. 8 de 3/8" que fijan el soporte del agujero de paso a la brida del quemador.
Repita este paso para cada soporte de agujero de paso.

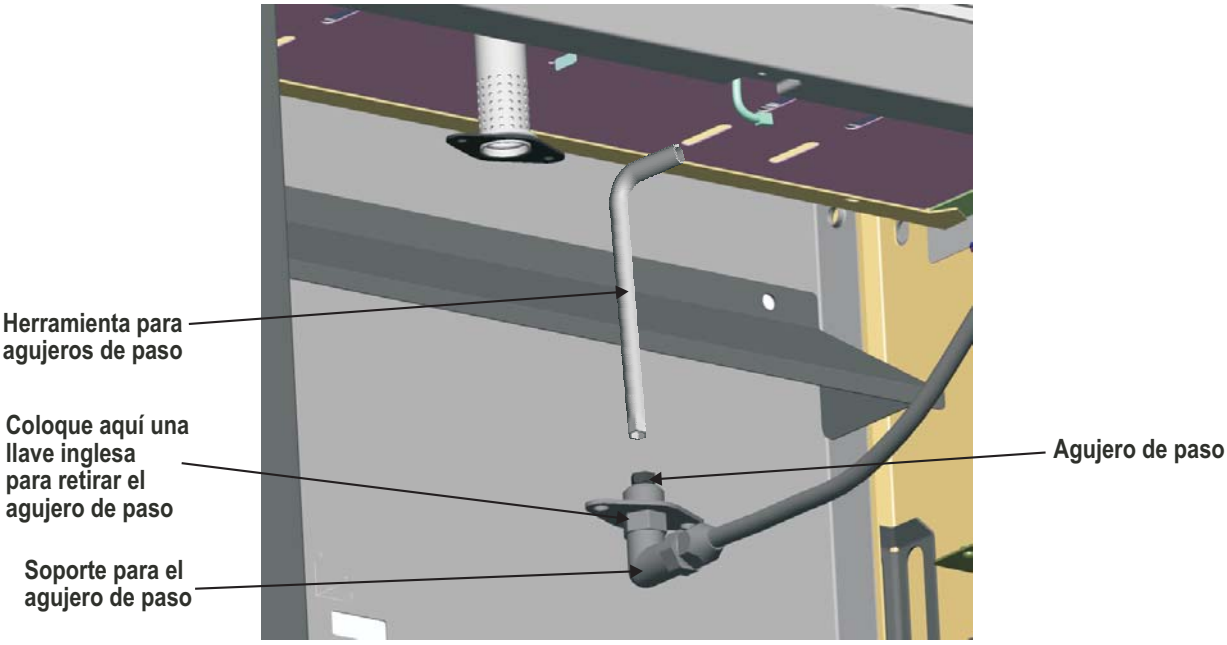


Conversión del quemador principal (continuación)

5

Retire los agujeros de paso de gas

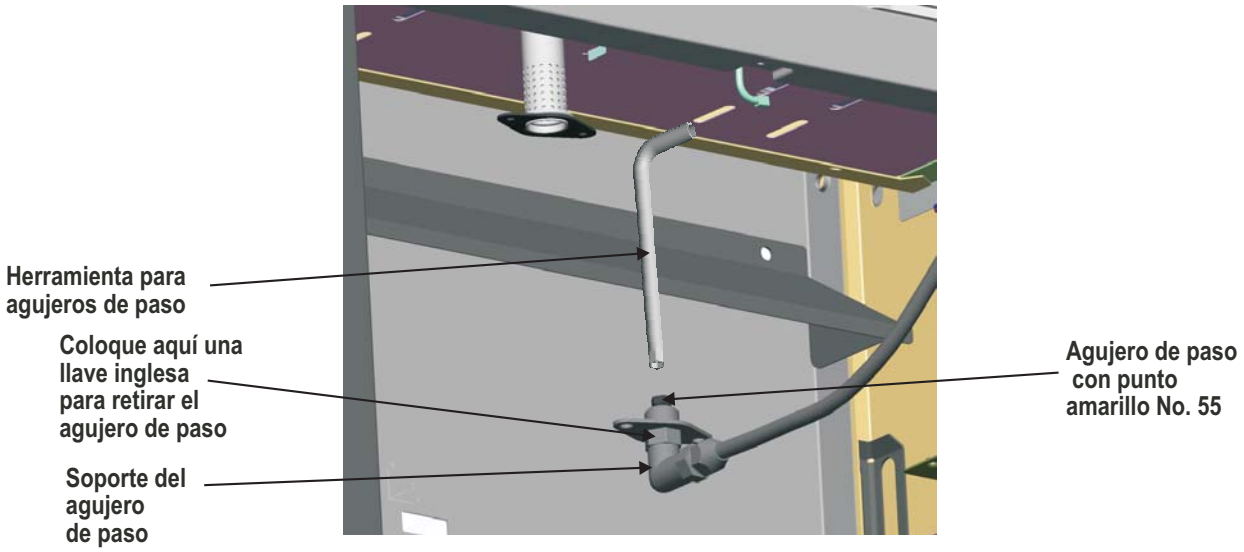
- Jale el soporte del agujero de paso y la tubería de gas para sacarlos de la brida del quemador. La tubería de gas es flexible, lo que le deja suficiente espacio para terminar esta conversión. **NO retuerza ni doble la tubería de gas. El hacerlo puede provocar fugas de gas.**
- **Con una llave inglesa, que no viene incluida, sujete firmemente el soporte para el agujero de paso, en el lugar indicado abajo.**
- A la vez, afloje el agujero de paso con la herramienta, y retírelo girándolo hacia en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Guárdelos para la reconversión a tanque de gas propano.


Herramienta para agujeros de paso
Coloque aquí una llave inglesa para retirar el agujero de paso
Soporte para el agujero de paso
Agujero de paso

6

Instale los agujeros de paso para gas natural (GN)

- Enrosque con los dedos los agujeros de paso del quemador principal a GN (con punto amarillo No. 55), en cada uno de los soportes, girándolos en sentido de las agujas del reloj de 2 a 3 vueltas.
- **Con una llave inglesa, que no viene incluida, sujete firmemente el soporte para el agujero de paso, en el lugar indicado abajo.**
- Mientras sujeta firmemente la llave inglesa, apriete cada agujero de paso con la herramienta para agujeros de paso, girándolo en sentido de las agujas del reloj. **NOTA: Apriételos lo suficiente para evitar fugas de gas. NO los apriete demasiado. ¡NO use otra herramienta que no sea la que viene con el juego!**

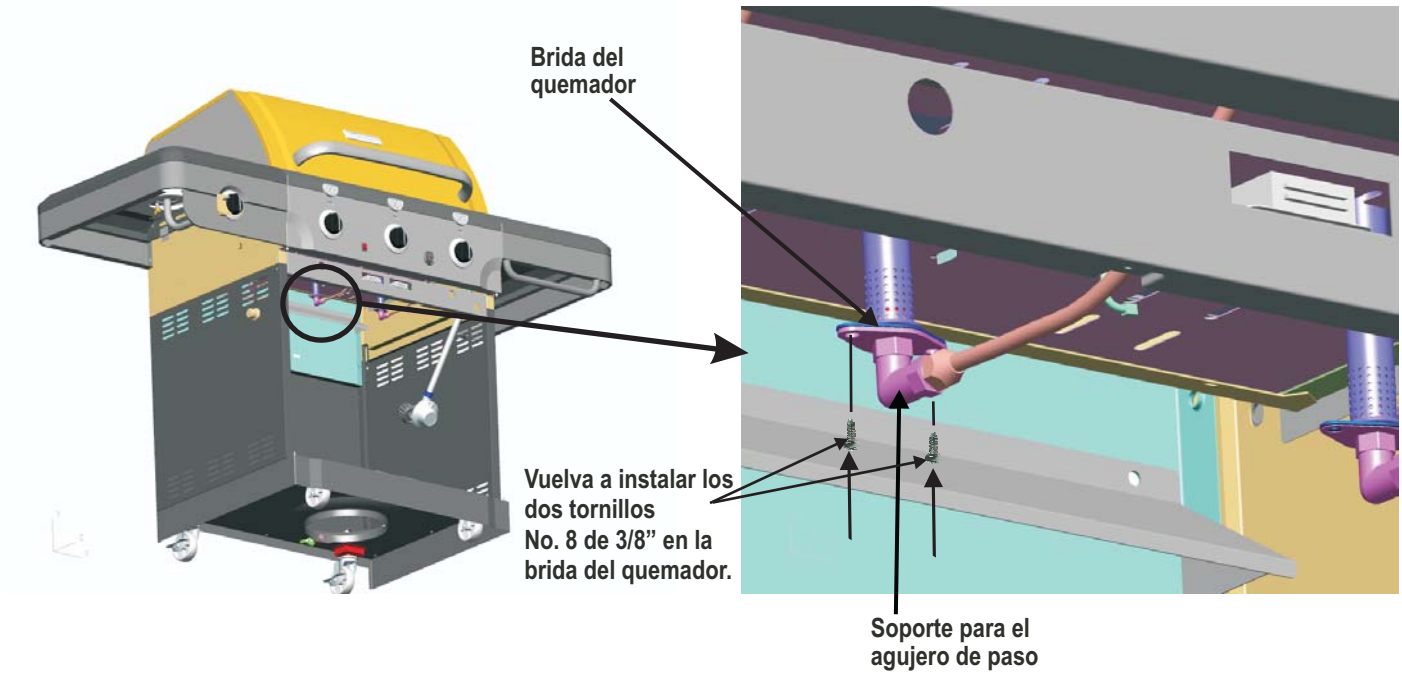

Herramienta para agujeros de paso
Coloque aquí una llave inglesa para retirar el agujero de paso
Soporte del agujero de paso
Agujero de paso con punto amarillo No. 55

Conversión del quemador principal (continuación)

7

- Con un destornillador Phillips No. 2, vuela a instalar los dos tornillos No. 8 de 3/8" que fijan el soporte del agujero de paso a la brida del quemador. **Repita este paso para cada soporte de agujero de paso.**

No apriete demasiado los tornillos de los soportes de los agujeros de paso.



8

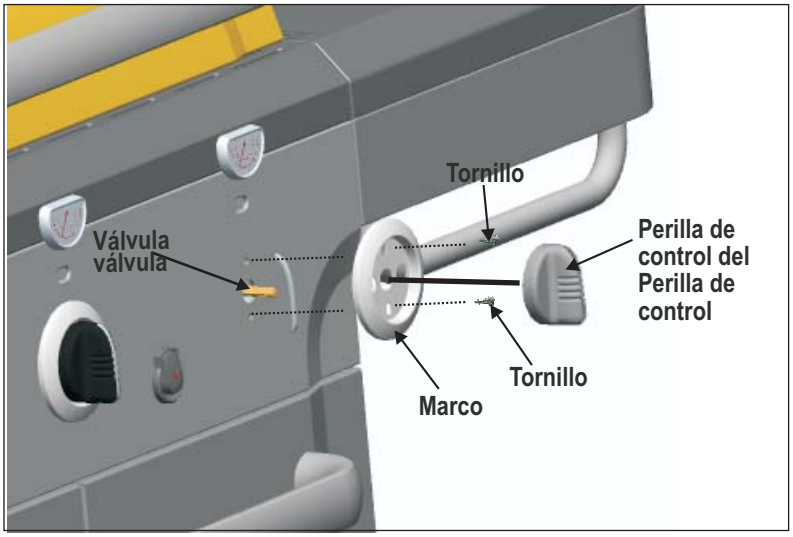
Cambie los marcos y las perillas de control del quemador principal

NOTA: CAMBIE UN MARCO A LA VEZ. NO RETIRE TODOS LOS MARCOS AL MISMO TIEMPO.

- Jale las perillas de control de los quemadores para sacarlas de los vástagos de las válvulas.
- Retire los tornillos y las arandelas que fijan cada marco al tablero de control. Retire los marcos. Guarde los marcos para la reconversión a tanque de gas propano.
- Instale en el tablero de control los nuevos marcos para gas natural que vienen con el juego (vea la siguiente ilustración), en lugar de los antiguos, y fíjelos con los tornillos y arandelas que antes retiró. Antes de apretarlos completamente, verifique que queden bien alineados con la perilla de control. **Nota: Los nuevos marcos cambian la rotación de las perillas para un adecuado control del encendido y de las llamas de su parrilla.**
- Vuelva a colocar las perillas de control en los vástagos de las válvulas. Haga los ajustes necesarios a los marcos para que las perillas de control puedan girar con facilidad.

Marco para parrilla a gas natural 80004350

NOTA: ¡Cambie únicamente un marco a la vez!



Conversión del quemador principal (continuación)

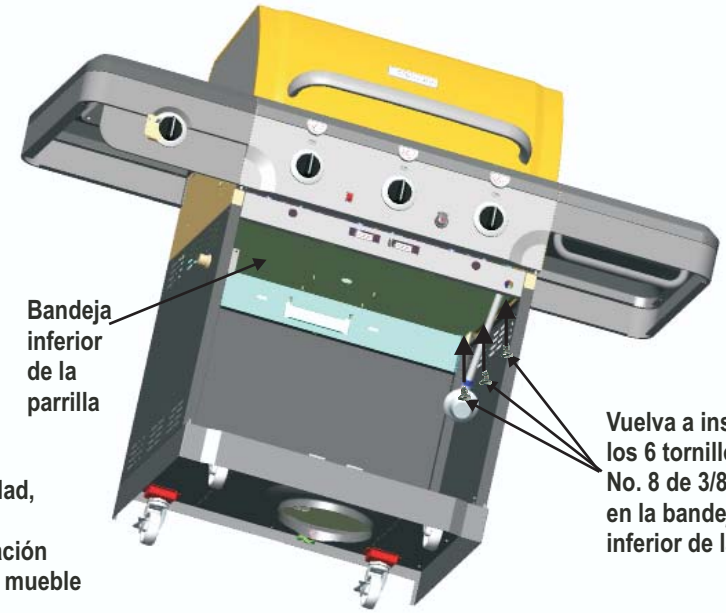
9

Vuelva a instalar la bandeja inferior de la parrilla

- Sujete la parte delantera de la bandeja inferior de la parrilla, gírela hacia arriba y empújela hacia atrás, para ponerla en su lugar.
- Con un destornillador Phillips No. 2, vuelva a instalar los seis tornillos No. 8 de 3/8" que fijan la bandeja inferior a la parte inferior de la parrilla. **NO apriete demasiado los tornillos.**

Bandeja inferior de la parrilla. en la posición inferior

NOTA: Para mayor claridad, las puertas del mueble no aparecen en la ilustración NO retire las puertas del mueble



Bandeja inferior de la parrilla

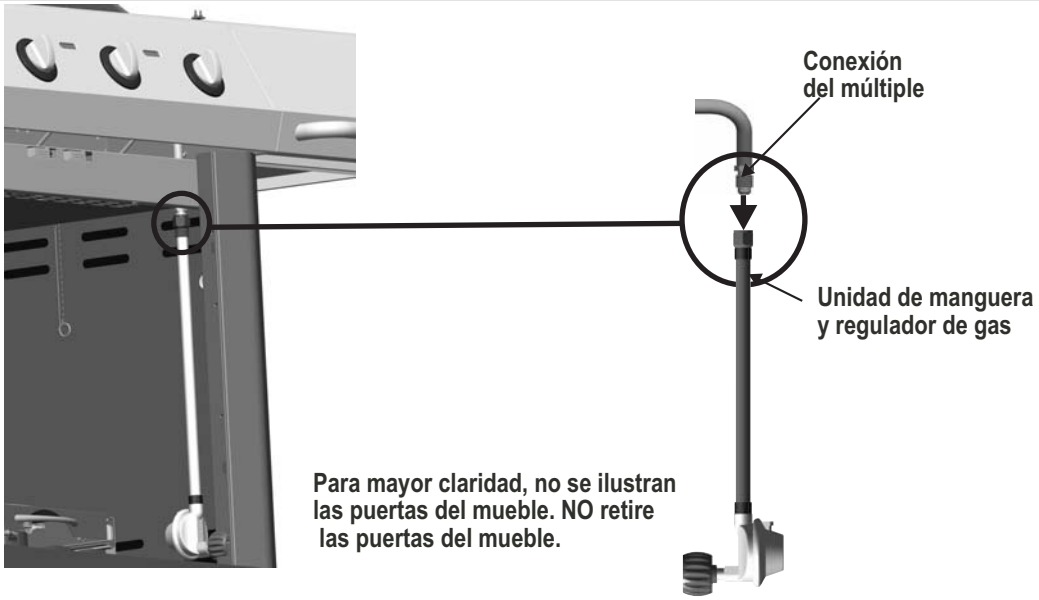
Vuelva a instalar los 6 tornillos No. 8 de 3/8" en la bandeja inferior de la parrilla.

Antes de volver a instalar el protector contra el calor para el tanque, pase a la siguiente sección, "Conversión del quemador con manguera para gas natural"

Conversión a quemador con manguera para gas natural

10

- La conexión del múltiple está ubicada en el lado derecho, hacia la parte delantera e interior del carrito.
- Con una llave inglesa, que no viene incluida, retire la unidad de la manguera del regulador de la conexión del múltiple. Guarde la conexión del múltiple de gas para la reconversión a tanque de gas propano.



Conexión del múltiple

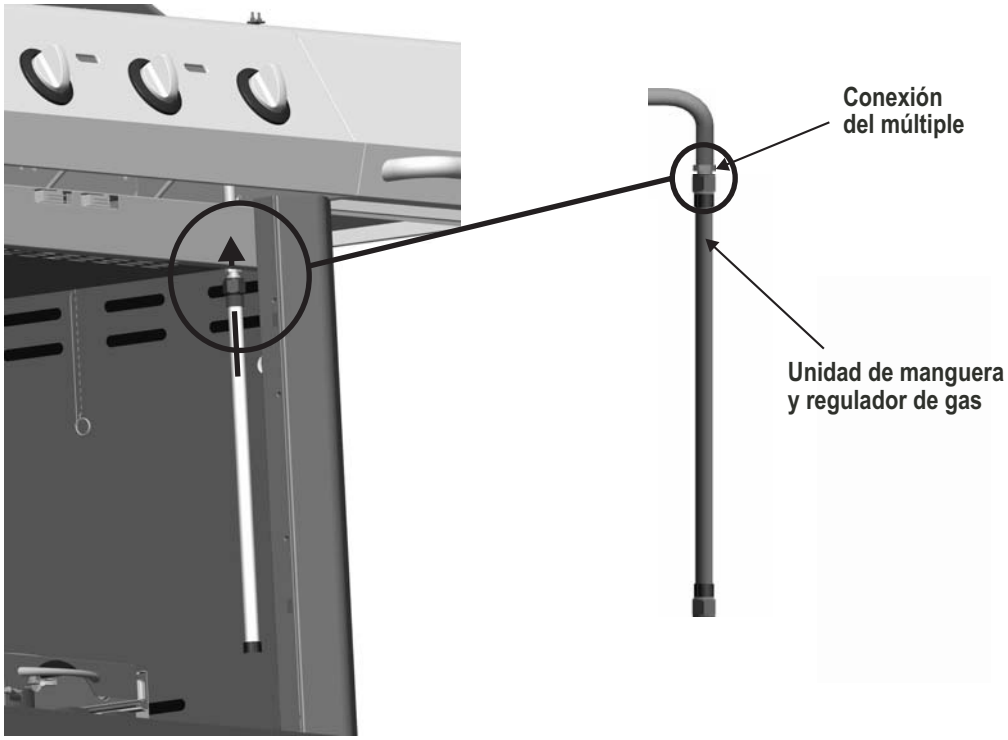
Unidad de manguera y regulador de gas

Para mayor claridad, no se ilustran las puertas del mueble. NO retire las puertas del mueble.

Conversión a quemador con manguera para gas natural (continuación)

11

- Con una llave inglesa, que no viene incluida, fije la unidad de la manguera para gas natural en la conexión del múltiple.

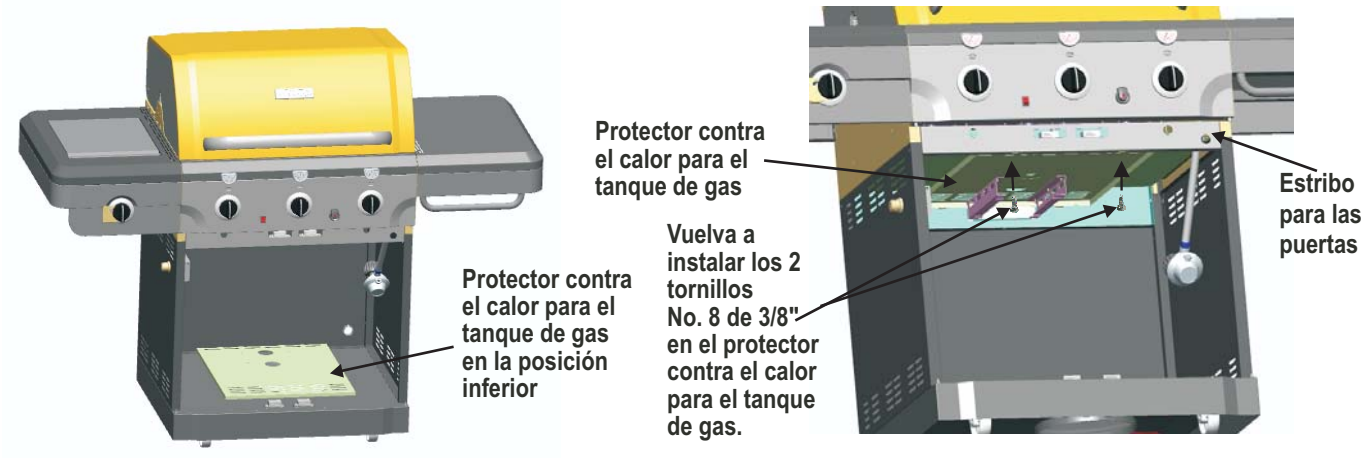


Conversión del quemador principal (continuación)

12

Vuelva a instalar el protector contra el calor para el tanque de gas propano

- Introduzca las lengüetas sin orificio (de la parte posterior del protector) en las ranuras del panel posterior.
- Alinee las lengüetas con orificios para los tornillos de la parte delantera del protector, con los del estribo de las puertas.
- Introduzca con cuidado los tornillos No.8 de 3/8", a través de las lengüetas y en el estribo de las puertas.
- Con un destornillador Phillips No.2, que no viene incluido, apriete ambos tornillos. NO apriete demasiado los tornillos.



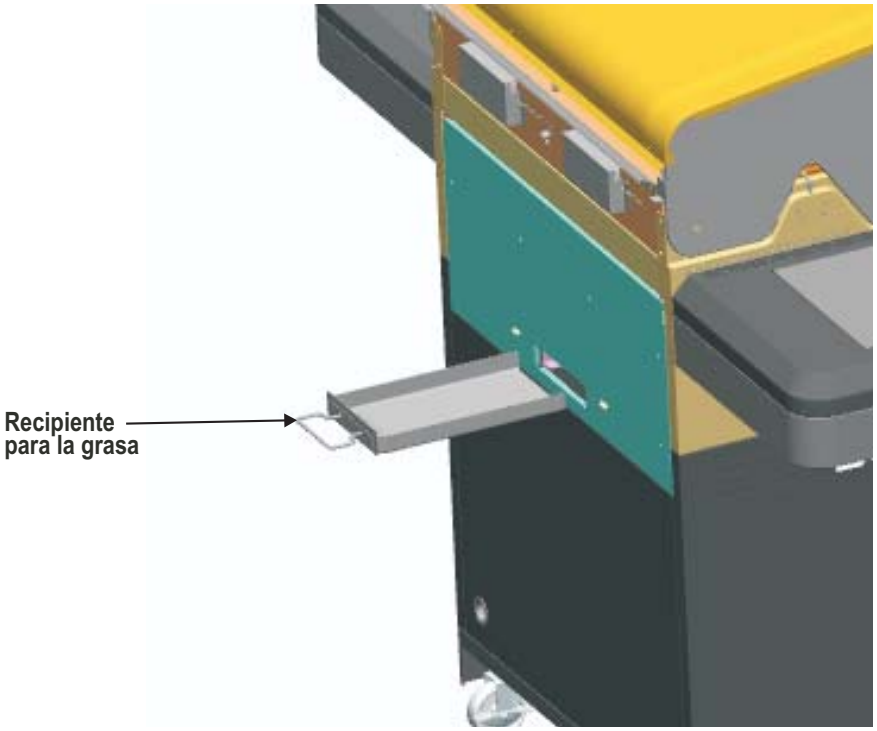
NOTA: Para mayor claridad, las puertas del mueble no aparecen en la ilustración NO retire las puertas del mueble

Conversión del quemador principal (continuación)

13

Vuelva a instalar el recipiente para la grasa

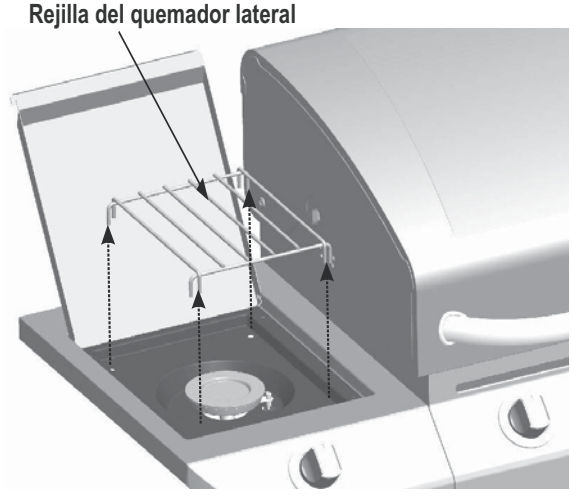
- Vuelva a instalar el recipiente para la grasa en la parte posterior de la parrilla.

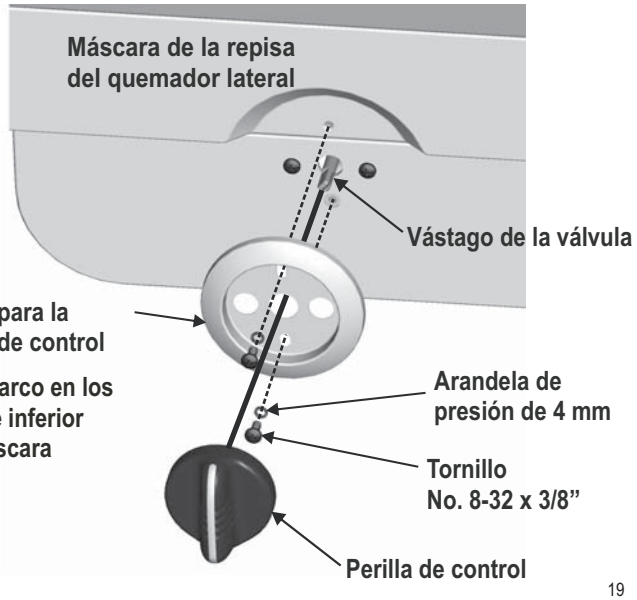


Conversión del quemador lateral

14

- Abra la tapa del quemador lateral. Saque la rejilla de cocción.
- Jale la perilla de control para sacarla del vástago de la válvula. Retire los dos tornillos y las dos arandelas de presión que fijan el marco instalado a la máscara de la repisa. Guarde el marco para la reconversión a tanque de gas propano. Guarde los tornillos y las arandelas de presión para volver a usarlos.
- Al retirar estos tornillos se desconecta la válvula de gas de la parte posterior de la máscara de la repisa, lo que es normal.

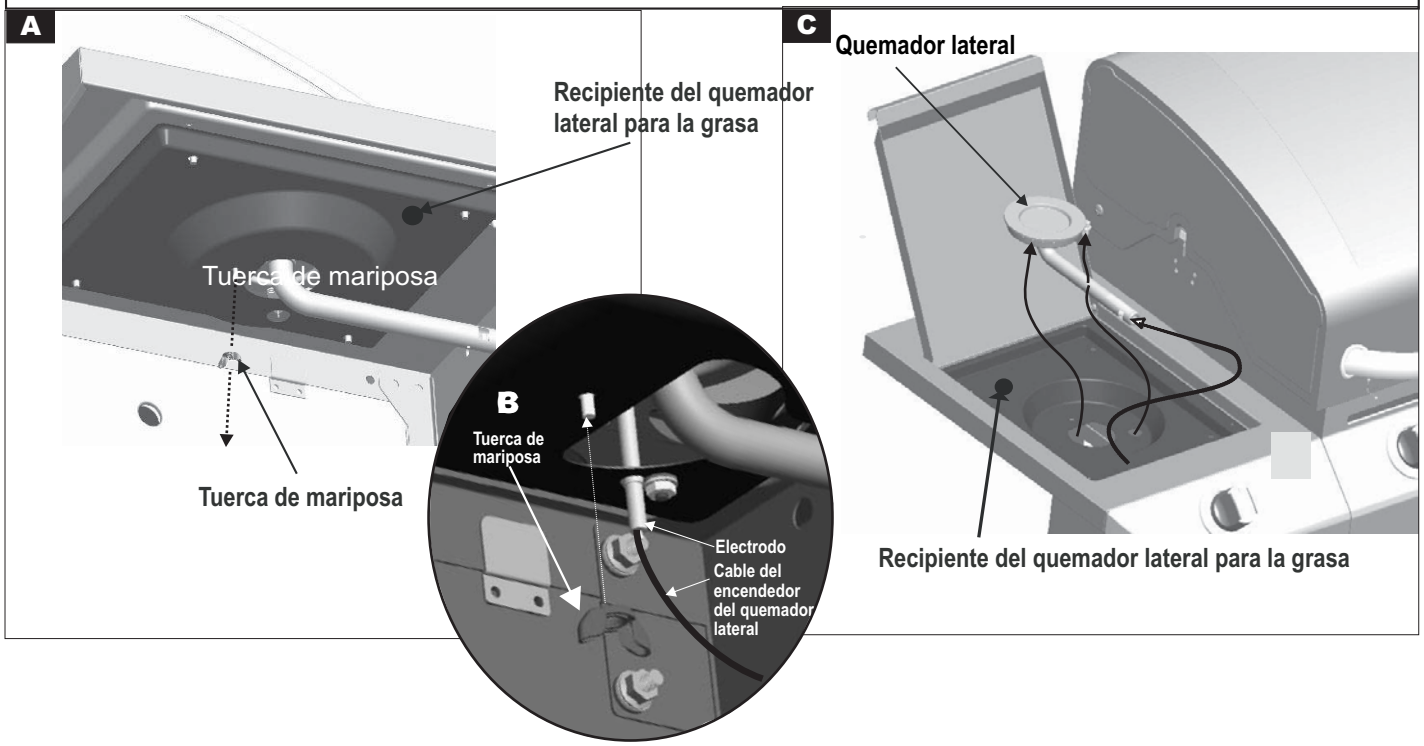




Conversión del quemador lateral (continuación)

15

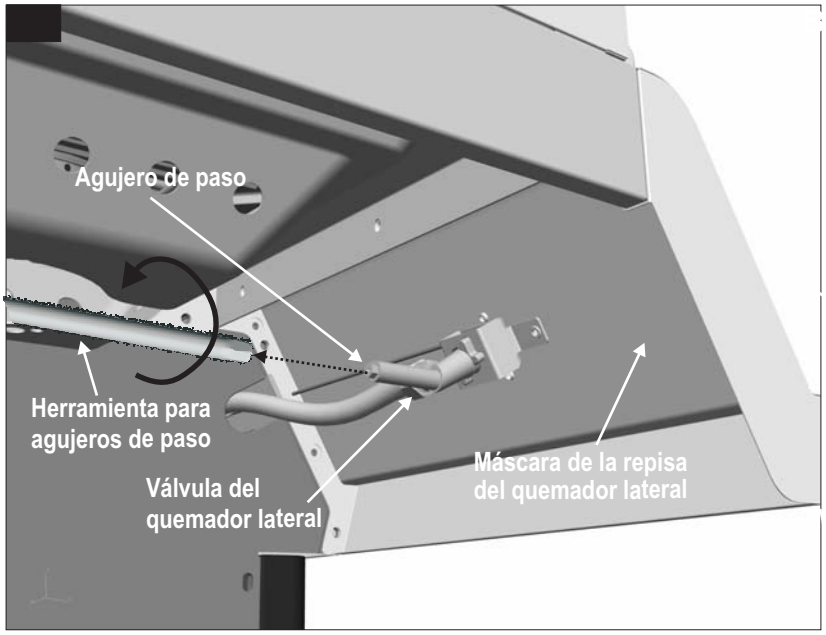
- Retire la tuerca de mariposa del quemador, como se **indica en la ilustración A.**
- **Retire del electrodo el cable del encendedor, como se indica en la ilustración B.**
- Retire el quemador de la bandeja del quemador lateral, como se **indica en la ilustración C.**



16

- Ubique la válvula bajo la repisa del quemador lateral; la válvula de quemador lateral se instalará en la máscara de la repisa del quemador lateral.
- Con la **herramienta para agujero de paso** que viene con la parrilla, retire el agujero de paso del quemador lateral, como se ilustra abajo.

Este tipo de quemador lateral ha sido diseñado para funcionar con gas natural una vez que se haya retirado el agujero de paso. **No vuelva a colocar ninguno de los agujeros de paso cuando use gas natural.**


Agujero de paso
Herramienta para agujeros de paso
Válvula del quemador lateral
Máscara de la repisa del quemador lateral

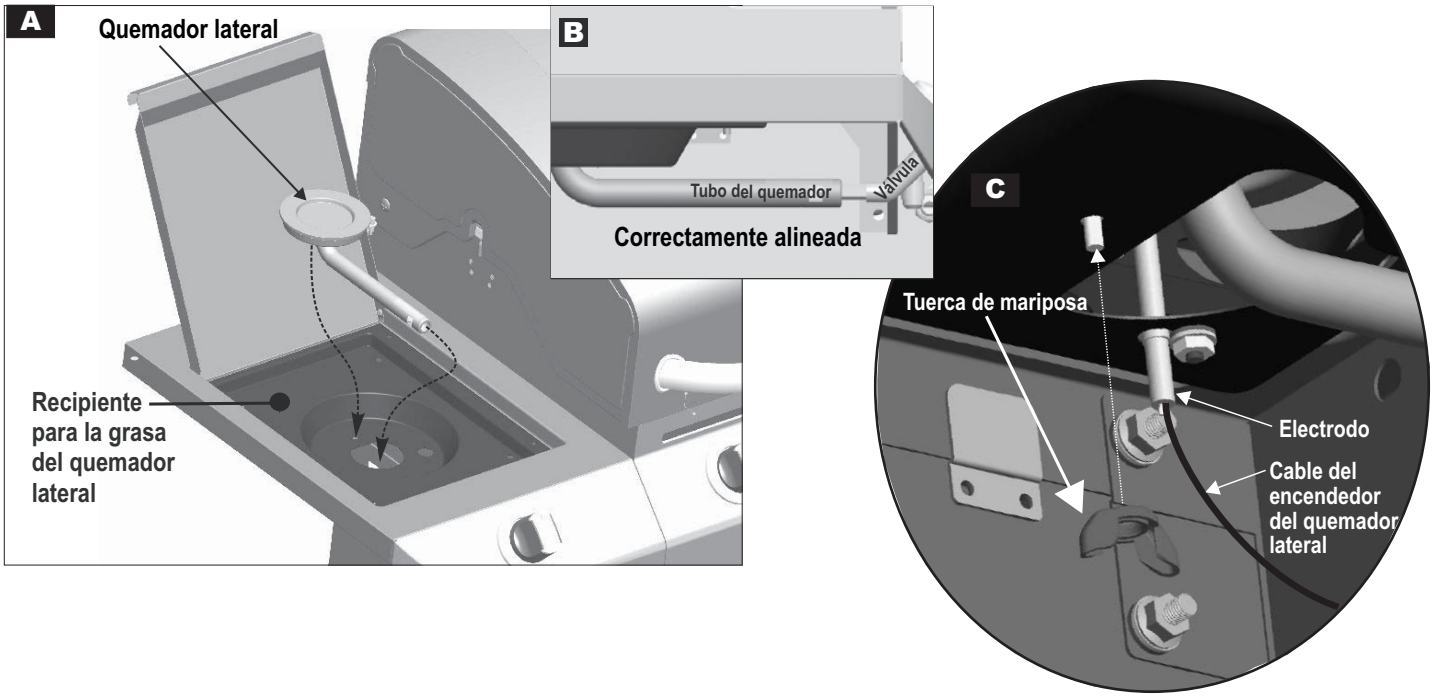
Conversión del quemador lateral (continuación)

17

Vuelva a instalar el quemador, como **indica en la ilustración A.**

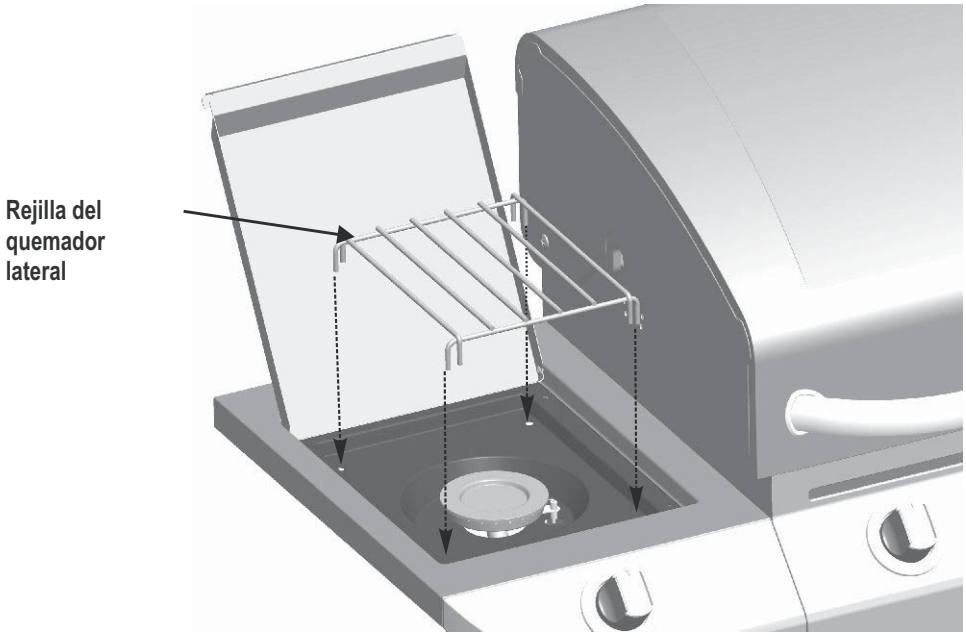
- Verifique que el tubo del quemador quede correctamente alineado con la válvula del quemador lateral, como se indica en la ilustración B.

- Vuelva a instalar la tuerca de mariposa en el vástago del quemador. Conecte el cable del encendedor al electrodo, **como se indica en la ilustración C.**



18

- Coloque la rejilla de cocción del quemador lateral en la repisa del mismo, alinee las patas de la rejilla con los orificios ubicados en la repisa, como se ilustra abajo.



EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el suministro de gas en la fuente. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie las piezas. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
	PROBLEMAS DE GAS:	
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	• No hay flujo de gas.	• Verifique que la manguera de gas esté bien conectada en la parrilla. Si la manguera está bien conectada, verifique que el suministro de gas esté abierto.
	• **Lea "PROBLEMAS DE GAS:" .**	
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• El fósforo no llega al punto de encendido.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas).
Llamas que se apagan.	• Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Lea la parte titulada *Encendido con fósforos* de la sección *Uso y mantenimiento*.
	• La válvula de gas natural no está completamente abierta.	• Abra por completo la válvula de gas natural.
	• Presión de gas inadecuada.	• Llame a la empresa de gas.

Notas:

Char-Broil, LLC ® ▯ Columbus, GA 31902 ▯ Instrucciones de armado © 2008▯